

CAMPANHA TUDO DE PÃO PARA VOCÊ

#COMPARTILHEOPÃO

Realização:



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE
PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

TUDO DE PÃO PARA VOCÊ!

Com objetivo de valorizar o pão francês e o seu consumo nas padarias, seja na compra para consumo externo ou para consumo na loja, a Associação Brasileira da Indústria da Panificação [ABIP] traçou ações de comunicação e marketing que vão movimentar toda a cadeia econômica da panificação.

Partindo do principal ponto de relacionamento com o cliente final (as padarias) e passando por diversos novos canais de diálogo, mobilização e informação, a macro estratégia de comunicação “TUDO DE PÃO PARA VOCÊ” prevê recolocar o pão francês como o produto símbolo de alimentação da família brasileira.

A estratégia de comunicação “TUDO DE PÃO PARA VOCÊ” está planejada em 03 projetos estruturantes, dos quais as ações acontecerão se estenderão até dezembro de 2019.

Os projetos são:

1. PROJETO PÃO FRANCÊS DE QUALIDADE.
2. MEU PÃO FRANCÊS | DIA MUNDIAL DO PÃO.
3. MEU PÃO FRANCÊS | CAMPANHA DE AUMENTO DO CONSUMO DO PÃO FRANCÊS.

OBJETIVO GERAL

Aumentar a venda de pão francês de qualidade (segundo as diretrizes da Norma ABNT 16.170 e fazer o resgate da imagem da padaria dentro do cotidiano do brasileiro, como um lugar de alimentação e compartilhamento.

Ações estruturantes:

Divulgar a norma da ABNT 16.170 | Pão tipo Francês Diretrizes para Avaliação e Classificação da Qualidade e Avaliação.

Envolver a ABIP e as entidades de panificação filiadas na ação para a melhoria da qualidade do pão francês.

Envolver as padarias na ação para a melhoria da qualidade do pão francês por meio de movimento proativo das entidades de panificação.

Levar informações e material aos padeiros com objetivo de possibilitar a melhoria da qualidade do pão francês.

Envolver o SENAI Nacional e todas as suas regionais na reciclagem e qualificação profissional de como fazer um pão francês de qualidade.

Melhorar a qualidade do pão francês nas padarias por meio de ações concretas de qualificação das equipes internas das padarias e do processo de produção.

Ampliar a venda de pão francês nas padarias por meio de ações de comunicação e divulgação, além da melhoria do produto.

Disponibilizar material informativo sobre a classificação da qualidade do pão francês de acordo com a norma técnica ABNT 16170 para os padeiros.

Comemorar o Dia Mundial do Pão com o projeto Meu Pão Francês Dia Mundial do Pão.

Realizar campanha nacional para ampliação do consumo do pão francês.

ETAPAS DE EXECUÇÃO

PROJETO QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS



Mobilização das entidades filiadas

As entidades de panificação filiadas a ABIP receberão o layout de um cartaz com a imagem do pão francês e os fascículos técnicos desenvolvidos a partir da Norma Técnica da ABNT.

Ações esperadas das entidades de panificação filiadas:

- ▶ Analisar todo material disponibilizado pela ABIP.
- ▶ Buscar patrocinador local para ajudar financeiramente na impressão dos cartazes e apostilas, caso seja de interesse disponibilizar esse material de forma física aos associados.
- ▶ Divulgar o material elaborado entregando para as padarias filiadas.
- ▶ Envolver o SENAI local com o objetivo de fazer reciclagem na fabricação do pão francês de qualidade (segundo as diretrizes da norma ABNT 16.170).
- ▶ Abrir as etapas da campanha para os panificadores mostrando a importância do compromisso do empresário em envolver o padeiro e assim conseguir fazer um pão francês de qualidade (segundo as diretrizes da norma ABNT 16.170).
- ▶ Envolver os empresários panificadores de forma que se sintam responsáveis em treinar os padeiros, melhorando a qualidade do pão francês (segundo as diretrizes da norma ABNT 16.170).

Mobilização das padarias

O envolvimento dos empresários, das padarias e das equipes de trabalho são condicionantes de sucesso para o projeto. O empresário precisa saber que essa campanha deve ir além das propagandas e divulgação nas mídias. O trabalho de retaguarda e envolvimento dos padeiros e toda equipe são determinantes no aumento da venda de pão francês na padaria.

Ações esperadas das padarias:

- ▶ Os empresários panificadores deverão estudar todo material disponibilizado, fazer a impressão e encadernação dos fascículos técnicos.
- ▶ Reunir os padeiros e mostrar todo material que estará à disposição deles para consulta.
- ▶ Assistir com os padeiros o vídeo que mostra o adequado processo de fabricação do pão francês segundo as diretrizes da norma ABNT 16.170.
- ▶ Falar com os padeiros sobre a norma técnica da ABNT e acompanhar o processo para que o pão francês produzido nas padarias esteja em conformidade à norma.
- ▶ Fazer reuniões com a equipe e perguntar:
 - Como podemos ampliar a venda de pão francês?
 - Quais sanduíches e receitas variadas que podemos oferecer com pão francês?
 - Que outras ações adotar para estimular o consumidor a comprar pão francês?
 - Outras perguntas que considerar relevantes.
- ▶ Executar as ações possíveis sugeridas pela equipe – eles devem se sentir comprometidos pela ampliação de venda do pão francês. O interesse precisa ser de todos.

Mobilização dos padeiros

É preciso que o padeiro entenda a importância de aprender novas técnicas e se coloque à disposição para receber informações sobre a revisão do processo de produção do pão francês. Estar aberto a receber reciclagem no SENAI é fundamental, além de ler e se basear nos fascículos, informações e conhecimento que poderão ajudá-lo.

Ações esperadas dos padeiros:

- ▶ Tirar várias fotos do processo como o pão francês está sendo produzido atualmente.
- ▶ Fazer uma leitura dos fascículos, que serão disponibilizados gratuitamente em duas versões: uma técnica e mais complexa e outra com linguagem mais simples e cotidiana.
- ▶ Avaliar com o panificador o padrão de seu pão francês de acordo com os fascículos práticos para o padeiro, podendo também ser utilizados os fascículos técnicos, no qual encontrará fotos e informações sobre a avaliação e classificação dos atributos de qualidade do pão francês.
- ▶ Iniciar e fazer processos que possam melhorar o pão francês, alcançando o nível do que está sendo citado na norma técnica. Repetir os testes de forma a criar procedimentos no processo de produção do pão francês que assegure sua qualidade.
- ▶ Uma vez alcançada a maior qualidade do pão francês, fazer registro do processo e procedimentos utilizados que asseguraram o padrão de qualidade.
- ▶ Tirar fotos do pão francês após conseguir chegar nos atributos de qualidade conforme a norma técnica.
- ▶ Fazer um comparativo das fotos, como por exemplo um painel para que toda equipe possa verificar que a qualidade do pão francês na padaria agora é outra.



Cada um tem
UM JEITO
de comer
Pão Francês

Qual
é o Seu?

PROJETO MEU PÃO FRANCÊS:

DIA MUNDIAL DO PÃO FRANCÊS | CAMPANHA DE AUMENTO DO CONSUMO DO PÃO FRANCÊS

Com toda a cadeia de panificação “da porta para dentro” informada e treinada sobre os procedimentos de produção para fazer o pão francês com a qualidade segundo as diretrizes da norma ABNT 16.170, chegou o momento de focar no mercado por meio do projeto “MEU PÃO FRANCÊS.”

O projeto tem dois momentos:

O primeiro momento faz menção ao Dia Mundial do Pão, celebrado em dia 16 de outubro.

Nessa etapa diversas ações de comunicação serão executadas para “esquentar” o assunto, preparando um cenário mais receptivo para uma grande ação no dia 16 de outubro.

O segundo momento é focado na ampla divulgação para aumento do consumo.

A continuidade das ações de comunicação do Dia do Pão Francês visa mobilizar as padarias para continuarem com ações de valorização e ativação da base de clientes para potencializar o consumo de pão francês e a visita (ida) às padarias. Além das ações dentro das padarias, a comunicação será mantida nos canais de atração e conceituação de mensagem.

O que se espera do dia 16 de cada mês é que as padarias façam ações diferenciadas que coloquem o pão francês em evidência, como uma mesa de sanduiches do pão francês ou até mesmo o festival do pão francês, com aplicações do pão em bruschettas, caldos e combinado com patês.

Essa etapa acontecerá entre 19 de outubro a 30 de outubro de 2019, com ações diversas nas redes de comunicação digital e nas redes de comunicação próprias: as padarias.

Mobilização das entidades filiadas

As entidades de panificação filiadas a ABIP terão à disposição, por meio do site da ABIP, todas as peças do enxoval de loja, para suporte às padarias durante as ações da semana do Dia Mundial do Pão e da divulgação da Campanha Tudo de Pão Para Você.

Ações esperadas das entidades de panificação filiadas:

- ▶ Analisar todo material disponibilizado pela ABIP.
- ▶ Buscar patrocinador local para ajudar financeiramente na impressão das peças do enxoval da campanha do Dia Mundial do Pão.
- ▶ Fazer uma grande mobilização das padarias filiadas para um encontro de lançamento da Campanha Tudo De Pão Para Você. Tornar este encontro um momento festivo e importante marco de uma ação que visa a melhoria da qualidade do pão francês e a ampliação da venda do produto nas padarias.
- ▶ Engajar as padarias no Dia Mundial do Pão e em toda a ação Tudo de Pão Para Você.

Ações esperadas das padarias:

- ▶ Envolver toda a equipe é fundamental: informar e conscientizar os padeiros e toda equipe da padaria sobre as movimentações da ação Tudo de Pão Para Você e, também, sobre o dia 16 de outubro, Dia Mundial do Pão. Além disso, espera-se o envolvimento de toda a equipe no compromisso de ampliar a venda do pão francês na padaria.
- ▶ Imprimir e enfeitar a loja para o dia 16 de outubro, levando para o cliente a expressividade da campanha e promovendo ações diferenciadas para que a divulgação aconteça.
- ▶ Fotografar e enviar para a entidade as imagens da padaria e da mobilização realizada, de forma que se possa construir um histórico sobre o evento.

INFORMAÇÕES

Para mais informações sobre o projeto “TUDO DE PÃO PARA VOCÊ” e suas ações, entre em contato com secretaria@abip.org.br

Siga a ABIP nas redes sociais para sempre saber das novidades da associação e do mercado de panificação.



@abipanificacao



@abipanificacao

www.abip.org.br

Calendário de ações

2019

JULHO

24 DE JULHO

Apresentação para diretoria da ABIP.

29 DE JULHO A 30 DE AGOSTO

Preparação interna para execução da campanha.

AGOSTO

30 DE AGOSTO A 5 DE SETEMBRO

Distribuição do material para as entidades de panificação
Contato do diretor executivo, Giovani Mendonça, com os presidentes.

SETEMBRO

2 A 13 DE SETEMBRO

Mobilização das padarias e dos empresários pelos Sindicatos em ação de lançamento.

9 A 27 DE SETEMBRO

Envolvimento dos panificadores com as equipes das padarias, em especial com o padeiro, para rever os processos de fabricação com qualidade do pão francês.

30 DE SETEMBRO

Lançamento da campanha Meu Pão Francês para a imprensa.

OUTUBRO

8 DE OUTUBRO

Início da Campanha do Pão Francês nas redes sociais.

11 A 16 DE OUTUBRO

Impulsioneamento do Projeto Meu Pão Francês para público geral.

16 DE OUTUBRO

Dia D - O Dia Mundial do Pão com ações especiais da ABIP e das entidades de panificação

17 A 27 DE OUTUBRO

Ativação da ação de suporte “Todo dia é dia de pão francês, mas dia 16 é especial”.

NOVEMBRO

1º A 12 DE NOVEMBRO

Mensagem de mobilização da ABIP para as entidades de panificação, preparando as padarias para o 16 de novembro, primeiro “16” da ação de suporte “Todo dia é dia”.

13 A 16 DE NOVEMBRO

Execução da ação “Todo dia é dia de pão francês, mas dia 16 é especial”.

DEZEMBRO

1º A 12 DE DEZEMBRO

Mensagem de mobilização da ABIP para as entidades de panificação, preparando as padarias para o 16 de dezembro, segundo “16” da ação de suporte “Todo dia é dia”.

12 A 16 DE DEZEMBRO

Execução da ação “Todo dia é dia de pão francês, mas dia 16 é especial”.

Realização:



Apoio:



Patrocínio:

